

Rumeli Usulu Kuru Fasulye Corbasi

Malzemeler

- 1 su bardagi kuru fasulye (konserve de olabilir)
- 2 yemek kasigi tereyagi
- 1 adet buyuk boy havuc (irice rendelenecek)
- 2 adet orta boy patates (soyulup, tavla zari formunda dogranacak)
- 1 adet orta boy kuru sogan (yemeklik, kup dogranacak)
- 7-8 adet su bardagi su
- Uzeri icin;
- 1 demet ince kiyilmis maydanoz

Yapilisi

Oncelikle 1 gece once kuru fasulyeyi uzerine cikacak kadar su ilavesiyle mutlaka islanmaya birakalim.

Ertesi gun suyunu suzdurup yine 3 su bardagi su ilavesiyle haslanmaya birakalim.

Yaklasik 30-35 dakika sonra iyice yumusayip, pisen kuru fasulyeyi suzdurup, bir kenarda bekletelim.

Diger yandan bir tencereye yagi birakalim, erir erimez yemeklik soganlari ekleyip, 1-2 dakika kavuralim.

Rende havuc, kup dogranmis patatesle beraber haslanmis kuru fasulyeyi de koyelim.

1-2 dakika kadar kasikla karistirarak, cevrip, suyunu koyelim.

Hemen tuz ve karabiberini de ekleyip pismeye birakalim.

Patatesler dagilmadan yumusadiginda corba pismis demektir.

Ocagin altini kapatalim.

Uzerine ince kiyilmis maydanozlari serpistirip servis edebiliriz.

ellerimize saglik